Intitulé du plat	Type de plat
Pralin ou praliné noisettes ou noisettes et amandes (recette 2)	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		+/- 180 gr

Denrées	Unité	Qté
noisettes	gr	100
ou		
noisettes	gr	50
Amandes (pas les monder)	gr	50
Sucre s0 ou s2	gr	100

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Torréfier les noisettes sur une plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un silpat +/-10 min à 180°C. • Retirer la peau des noisettes en les frictionnant dans un linge sans monder les amandes **/!\ chaud.** • Réserver sur plaque • Cuire le caramel à sec sur feu moyen dans une sauteuse sans remuer. **/!\ pas trop foncé sinon amer** • Verser les noisettes sur le caramel et bien les enrober. • Verser, étaler l'ensemble sur un papier sulfurisé • Laisser refroidir. • Casser la plaque de caramel aux noisettes et cuttérer petit à petit. • En cutterant un peu on obtient une poudre de pralins en continuant on obtient une pâte onctueuse, lisse le praliné **Remarques :** • **/!\ cutterer en plusieurs fois car le robot risque des problèmes de surchauffe.** • La technique de cuire les noisettes dans le caramel pour bien les enrober et torréfier est plus difficile car le caramel risque de cristalliser ou de bruler → voir « recette 1 ».	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo